



باللغة العربية

# كعيكجات و كوكيز Samira

1



*Plume De  
Parfums*



الإيداع القانوني : 1470- 2010  
 رقم م.ك. : 8-086-27-9947  
 31 شارع وزان محمد بوج الكيلة  
 الجزائر  
 هاتف : فاكس : 021 22 11 03  
 021 20 11 99

شعر الريشة، الجزائر  
 حقوق الترجمة، الإقتباس،  
 التقليد محفوظة في كل بلد  
 كل محتويات الكتاب لا يمكن  
 تقليدها لأغراض تجارية  
 دون موافقة المؤلف



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

## كوكيز بحبيبات الشكلاطة



- 200 غ فريضة  
مقرنلة (سيم)  
120 غ سكر  
مسحوق

- 100 غ زبدة ذائبة  
- 70 غ حبيبات  
الشكلاطة  
- 1 قرصة ملح

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي البيض و الزبدة الذائبة.
- 3- في وعاء آخر، اخلطي الفريضة، السكر، الفانيليا و الملح ثم أفرغي عليه خليط البيض و اخلطي.
- 4- أفرغي عليه العسل و اخلطي مرة أخرى.
- 5- في الأخير، اضيفي حبيبات الشكلاطة و اخلطي كذلك بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.
- 6- في صينية فرن، ضعي





- حوالي 500 غ -  
 قريفة (سيم) -  
 زيت اللغلي -  
 الكريمة باتسيير -  
 170 مل حليب -  
 1 صفار بيضة -  
 17 غ قريفة (سيم) -  
 50 غ سكر مسحوق -  
 1 قرصة ملح -  
 فانيليا -  
 التزيين :  
 فوندون -  
 كاكاو -

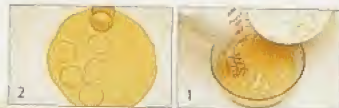


- العجينة :  
 20 غ خميرة الخبز -  
 80 غ سكر مسحوق -  
 60 غ زبدة -  
 250 مل حليب -  
 10 غ ملح -  
 2 بيض، فانيليا -

الشيء، المحضرة.

- 1- ذوبي الزبدة و الحليب في مسخن كهربائي، أضيفي السكر، الخميرة، الفانيليا و الملح، أخلطي بواسطة خلاط كهربائي، أضيفي البيض مع الحفق دائما ثم أضيفي القريفة و اجمعيني الخليط حتى الحصول على عجينة. أتركها تتعطر في فرن طافس و عصباح مشتعلا.
- 2- أبسطي العجينة بسلك 1 سم ثم قطعي دوائر، ضعي ثقيها في الوسط بواسطة كأس
- 3- في مقلاة، مسخني الزيت ثم اقلي الكعبيكات.
- 4- حضري الكريمة باتسيير : نسي قدر صغيرة، أخلطي الحليب، صفار البيضة، القريفة، السكر و الملح. ضعيها على النار مع الخلط بواسطة خلاط يدوي حتى يعقد الخليط.
- 5- بعد طهي الخليط، أتركها تبرد ثم افتحها من الجانب و امأئيها بالكريمة
- 6- ذوبي الفوندون في حمام مائي و اخلطيه مع الكاكاو.
- 7- إغطسي السطح في هذا الخليط الأخير، اتركه يجف.
- 8- يمكنك خلط الفوندون بالقهوة المركزة المحللة في ملعقتين صغيرتين ما.

ملاحظة : يمكنك تعويض عجينة الكعبيكات بعجينة الشو.



# الفهرس



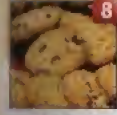
كوكيز بحبيبت الشكلاطة



كوكيز باليندل و بحبيبات الشكلاطة



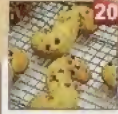
اساور مطلية



كوكيز بالكور المحمر



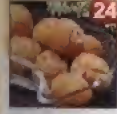
كعكيات تقليدية بالعسل



كوكيز على شكل « S »



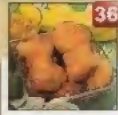
كوكيز بالكاوكاو و القرفة



كعكيات بالقرز المحمر



كوكيز بالشكلاطة السوداء و البيضاء



كعكيات بالمرى و العوز



كوكيز باللوز و البندق



كروغون بالشكلاطة



كوكيز بالشكلاطة البيضاء



كعكيات بالزجاج



كوكيز بالجلجلان



كعكيات ممشية



كوكيز بالشكلاطة السوداء



كعكيات ممشية بالكرينة و العربى



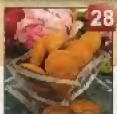
كوكيز بجوز الهند



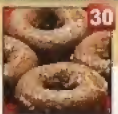
كوكيز بالشكلاطة المزدوجة



كوكيز بالبرتقال



كوكيز بالشكلاطة بالحنوب



شكلاطة مطلية بالعسل



كوكيز باللوز و الشكلاطة



كوكيز بالعسل



كعكيات بالكرينة



كوكيز طرية بالشكلاطة



اساور الكعكيات بالسكر الناعم



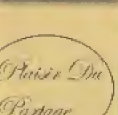
كوكيز بالليمون



كوكيز سريعة التحضير



كعكيات بالاناناس و التفاح



كوكيز بالزجاج



## كوكيز بجوز الهند

1/2 كيس خميرة  
كيماثية

150 غ فريضة (سيم)  
150 غ جوز الهند  
1 قرصة ملح



120 غ زبدة طرية  
100 غ سكر ناعم  
1 بيضة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي الزبدة والسكر الناعم. أخلطي.
- 3- أضيفي البيضة وأخلطي مرة أخرى.
- 4- أضيفي الفريضة المغرلة والممزوجة مع الملح والخميرة.
- 5- في الأخير، أضيفي جوز الهند وأخلطي مرة أخرى.
- 6- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات وأغطيها شكل دوائر ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 15 دقيقة.



## كوكيز بالشكلاطة المزدوجة



- 120 غ زبدة
- 100 غ شكلاطة
- سوداء (صلبة)
- 100 غ حبيبات
- الشكلاطة
- 2 بيض
- 250 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- مسحوق
- 200 غ غريبة (سليم)
- 1/2 كيس خميرة
- كيميائية
- 3 ملاعق كبيرة
- كاكاو مغربل
- القزمن :
- 20 غ حبيبات
- الشكلاطة

1- حضري المقادير اللازمة.  
2- في حمام مائي، ذوب  
الشكلاطة السوداء و الزبدة.  
3- في وعاء و بواسطة  
الملاق الكهرياسي، اخفقي  
البيض و السكر المسحوق.  
4- اضيفي السكر الناعم  
مع مواصلة الخفق.  
5- اضيفي الشكلاطة  
الذائبة ثم الكاكاو و اخفقي  
كذلك.

6- اضيفي الغريبة و الخميرة  
ثم اخلطي بواسطة ملعقة





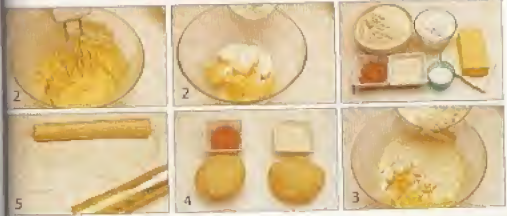
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سليم)
- فانيليا



- 250 غ زبدة
- 160 غ سكر ناعم
- 370 غ فرينة (سليم)

في الخلاطة مدة ساعة.  
7- إنزعجها من الخلاطة،  
إنزعج السورق الغذائي  
الشفاف ثم قطعي دوائر.  
8- ضعها على صينية  
مدهونة بالزيت ثم اطهيها  
في فرن متوسط الحرارة  
مسخن درجة حرارته 150°  
مدة 15 دقيقة.

1- حصري المقادير اللازمة.  
2- في وعاء، ضعي الزبدة،  
السكر الناعم و الفانيليا  
ثم أخلطي الكل بواسطة  
خلاط كهربائي.  
3- أضيفي الفرينة المغربية  
و أخلطي كذلك.  
4- إقسي العجينة  
المحصل عليها إلى قسمين  
متساويين ثم أضيفي  
لأحدهما ملعقتين كبيرتين  
من الفرينة و للآخر الكاكاو.  
5- نسكلي حويشها من  
العجينة البيضاء - ثم غلقيه  
بالورق الغذائي الشفاف.  
6- كرري نفس العملية مع  
العجينة البنية ثم صعيها



# كعيكجات بالأناناس و التفاح

82



العجينة :

- 150 غ فريضة (سليم)

- 1 قرصة ملح

- 2 بيض

- 120 مل ماء



1 - ملعقة صغيرة خميرة

كيميائية

3 - ملاعق كبيرة زيت

3 - بياض بيض

1 - علبة أناناس مصبر

1 - ثفاجة

- زيت للقلي

التزيين :

- سكر ناعم

1 - قشري التفاحة و قطعها

إلى شرائح. قطري شرائح  
الأناناس جيدا.

2 - في وعاء، ضعي الفريضة  
المفرطة، الملح، الخميرة

و البيض

3 - أضيفي الزيت، أخلطي

ثم أفرغي الماء تدريجيا مع

الخلط دائما.

4 - أخفقي بياض البيض

كالثقالج ثم أضيفيه للخليط

و حركي برفق بواسطة ملعقة

خشبية.

5 - إغطسي دوائر الأناناس

في الخليط المحضر.

6 - إقليها في زيت ساخن

حتى تكسب اللون الذهبي.

7 - إغطسي شرائح التفاح

في العجينة كذلك.

8 - إقليها في زيت ساخن.

9 - ذري الكعيكجات

بالسكر الناعم.





العجينة :

- 250 غ فريضة (سيم)

- 1 ملعقة كبيرة خميرة  
الخير

- 40 غ سكر مسحوق

- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- قشور ليمونة

- 1 قرصة ملح

- 2 صفار بيض

- 40 غ زبدة ذائبة

- 150 مل حليب دافئ

- زيت للقلي

المحشو :

- 50 غ عنب جاف

مقطع

- 5 حبات تمر مقطع

- 4 حبات تين مجفف

مقطع

- 60 غ بندق مرجي

خشن

- 4 ملاعق كبيرة مربي

المشمش

التزيين :

- سكر ناعم



الخاف، التين المجفف، التمر  
والبندق ثم اجمعى الكل  
بالمربي.

- 5- علسي طاولة غسل

مرشوشة بالفريضة و بواسطة

الحلال، أسطى العجينة

بسمك 5 سم.

- 6- بواسطة سول، قطعي

دوائر.

- 7- بواسطة نفس السول.

ضعي دائرة من العجينة و في

المركز القليل من الحشو

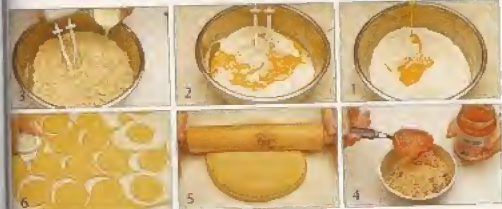
1- في وعاء، ضعي الفريضة،  
الخميرة، السكر، الفانيليا،  
الملح، قشور الليمون، صفار  
البيض و الزبدة الذائبة.

2- بواسطة خلاط كهربائي،  
أخلطي الكل جيدًا.

3- أفرغي الحليب تدريجيا  
مع الخلط دائما حتى

الحصول على عجينة  
مطاطية، أتركها تتخمر.

4- حضري الحشو : في  
وعاء صغير، أخلطي العنب



## كعيكعات بالكريمة

العجينة :

- 20 غ خميرة الخبز
- 60 غ سكر مسحوق
- 80 غ زبدة
- 250 مل حليب
- 2 قرصات ملح
- 2 بيض
- حوالي 500 غ فريئة (سيم)



- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- زيت القلي
- الكريمة باتسيير :
- 1 ملعقة كبيرة فريئة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة مايوزينة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق

- 1 بيضة
- 200 مل حليب
- 20 غ زبدة
- طلاء القهوة :
- 125 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة قهوة مركزة
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- 10 غ زبدة

1- ذوبي الزبدة والحليب في المسخن الكهربائي، أضفي السكر، الخميرة، الفانيليا والملح، أخلطي بواسطة خلاط كهربائي، أضفي البيض المخفوق ثم أضفي الفريئة واجمعي العجينة. أتركها تنضج في فرن طافسي، ومصباح مشتعل حتى يتضاعف حجم العجينة.

2- أبسطي العجينة بسمك 1 سم و تقطعي دوائر.

أتركها تنضج في فرن طافسي، ومصباح مشتعل، 3- في مقلاة، سخني الزيت ثم أقلي الكعيكعات.

4- حضري الكريمة باتسيير : أخلطي البيضة، السكر، الفريئة، المايوزينة والحليب، ضعيها على النار مع التحريك حتى يثقل الخليط، بعيداً عن النار، أضفي الزبدة واخلطي مرة أخرى.

5- يمد طهي الكعيكعات.

أتركها تبرد ثم ضعي ثقباً على الجانب، 6- إماتسي الكعيكعات بالكريمة.

7- حضري الطلاء : في حمام مائي، أخلطي السكر، الزبدة و القهوة المحللة في الماء، حركي حتى الحصول على طلاء عاقد.

8- إغطسي سطح الحلى في الطلاء و أتركها تجف.

9- يمكنك تغيير طلاء القهوة بطلاء الشكولاتة.





- 200 غ سكر مسحوق -  
 100 غ سكر ناعم -  
 280 غ فريشة (سيم) -  
 180 غ زبدة -  
 1/2 كيس خميرة -  
 كيميائية -  
 150 غ جوز مكسر -  
 1 بيضة كاملة -  
 1 صفار بيضة -  
 فانيليا -  
 200 غ شكلاطة -  
 بوداء



- 1- ذوبي الزبدة و اتركها تبرد ثم حضري المقادير الأخرى.  
 2- في وعاء، أخلطي الفريشة المغريلة و السكر الناعم.  
 3- أضيفي الخميرة ثم السكر المسحوق.  
 4- أضيفي الجوز المكسر و اخلطي الكل جيدًا.  
 5- نسي وعاء آخر، أخفقي البيضضة الكاملة، صفار البيضضة، الفانيليا و الزبدة الذائبة و الباردة.  
 6- أضيفي خليط الزبدة لخليط الفريشة و اخلطي الكل.



## كوكيز بالكاوكاو و القرفة



- |                           |                                 |                     |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 220 غ فريشة مغربلة (سليم) | 175 غ زبدة حلوة                 | 1 - صفار بيضة       |
| 100 غ سكر مسحوق           | 1 ملعقة صغيرة قرفة              | 2 ملاعق كبيرة كاكاو |
| 175 غ كاوكاو مرعي خشن     | 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا | 1 - فرصة ملح        |
|                           |                                 | - فانيليا           |



- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر، أضيفي صفار البيضة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الفريشة، البيكاربونات، الفانيليا، الملح، القرفة و الكاوكاو. أخلطي الكل جيداً.
- 4- في الأخير، أضيفي ¼ من كمية الكاوكاو و اخلطي كذلك.
- 5- شكلي حبيباتاً من العجينة.
- 6- رصدي بالكاوكاو المتبقي.





## كعكيات الكرز المصير

- 1 بيضة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 500 غ فريشة (سيم)
- 2 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
- 60 غ زبدة ذائبة
- حليب دافئ
- 100 غ كرز مصير
- زيت للقلي
- النزير
- سكر ناعم



- 1- قطعي الكرز المصير إلى قطع صغيرة ثم حضري المقادير الأخرى.
- 2- في وعاء، ضعي الفريشة المغربية، السكر الناعم، الفانيليا، الزبدة الذائبة، البيضة والملح.
- 3- أضيفي خميرة الخبز واخلطي الكل.
- 4- أفرغي الحليب الدافئ، تدريجياً.
- 5- أخلطي جيداً حتى المحسّرل على عجينة مطاطية. أتركها تتخمّر.
- 6- أضيفي الكرز المصير



## كوكيز بالبرتقال



- 60 غ زبدة طرية  
60 غ سكر مسحوق  
1 ملعقة صغيرة خميرة  
كيمائية
- 125 غ حبيبات  
الشكلاطة  
1 قرصة ملح



- 1 برتقالة  
360 غ فريشة  
(سيم)  
2 بيض

- 1- حضري المفادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الفريشة المغربية، الملح و الخميرة. ضعي حفرة في الوسط ثم أضيفي البيض.
- 3- أضيفي الزبدة الطرية ثم أخلطي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.
- 4- أضيفي السكر مع الخلط دائما.
- 5- أفرغي عليها عصير البرتقال و اخلطي.
- 6- أضيفي حبيبات الشكلاطة و اخلطي الكل جيدا.
- 7- في الأخير، أضيفي





## كوكيز باللوز و الشكلاطة

- 200 غ شكلاطة -  
سوداء مبشورة  
100 غ زبدة طرية  
80 غ سكر مسحوق  
100 غ قهينة  
50 غ لوز مرحي  
رقيق  
1 بيضة (سبم)



- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي الزبدة و السكر، أخلطي جيدا.
- 3- أضيفي البيضة مع الخلط دائما.
- 4- أضيفي القهينة المغربية و اخلطي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.
- 5- في الأخير، أضيفي اللوز المرحي رقيق ثم الشكلاطة المبشورة، أخلطي مرة أخرى.
- 6- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات من الخليط المتحصل عليه،



## شكلاطة مطلية بالعسل

العجينة :

- 20 غ خميرة الخبز
- 250 مل حليب
- 2 فرسات ملح
- 2 بيض
- فانيليا

- 120 غ سكر

مسحوق

- 80 غ زبدة

- 100 غ كاكاو

- حوالي 450 غ

فريشة (سيم)

- زيت اللقفي

القرين :

- 100 غ شكلاطة

- مسك

- سكر ناعم



حجمها .

4- شكلي حرايش صغيرة

من العجينة. إعطيتها شكل

سوار ثم ضعتها في مولات

صغيرة مدهونة بالزيت.

أتركها تتخمر في فرن

طافى . و مصباح مشتعل

حتى يتضاعف حجمها.

5- في مقلاة ، سخني

الزيت ثم إنزعني

الكعيكات من المولات

واقليها

6- بعد الطهي، إغطي

سطحها في الشكلاطة

1- حضري المقادير اللازمة.

2- ذوبي الحليب و الزبدة

في سخن كهربائي.

أضيفي الفانيليا، السكر،

الخميرة و البيض، أخففي

بواسطة خلاط كهربائي ثم

أضيفي الكاكاو و اخفقي

كذلك.

3- أضيفي الفريشة و الملح

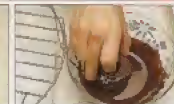
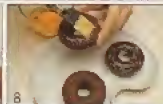
ثم اجمعي الخليط حتى

الحصول على عجينة سهلة

الإسعمال. أتركها تتخمر

في فرن طافى . و مصباح

مشتعل حتى يتضاعف





# كعيكعات بالمربي والموز

العجينة :

- 500 غ فريشة (سيم)
- 2 قرصات ملح
- 90 غ زبدة ذائبة
- 15 غ خميرة الخبز



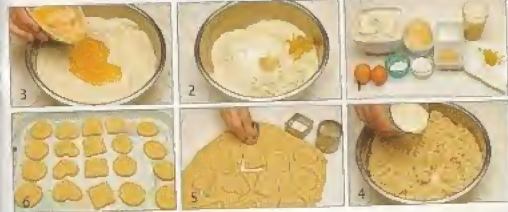
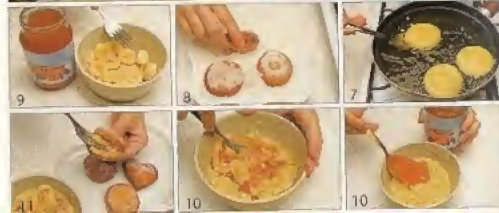
- 2 بيض
- 30 غ سكر مسحوق
- 280 مل حليب دافئ
- فانيليا
- قشور ليمون

- زيت اللقفي
- التزيين :
- 1 موز
- مربى المشمش
- سكر مسحوق

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الفريشة، الملح، الخميرة، السكر، الفانيليا و قشور الليمون.
- 3- أضربي البيض ثم الزبدة الذائبة و الباردة، أخلطي مرة أخرى.
- 4- أفرغي الحليب تدريجاً و اجعسي الخليط حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركها تتخمر.
- 5- ذري العجينة المخمرة بالفريشة ثم أبسطها

- بسمك 6 مم، قطعي أشكالاً مختلفة بواسطة مولات مختلفة
- 6- ضعها على صينية مرشوشة بالفريشة و اتركها تتخمر مدة 20 دقيقة.
- 7- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكعيكعات حتى تنسب اللون الذهبي.
- 8- رديها بالسكر المسحوق.
- 9- بواسطة شوكة، إسحقي الموز.
- 10- أضفي المربي و اخلطي

- الكل جيداً.
- 11- إفتحي الكعيكعات ثم امثلها بالخليط المحضر.





- 80 غ زبدة
- 70 غ كاكاو
- 70 غ جوز مريح
- 60 غ شكلاطة
- بالطين مبشورة
- حوالي 450 غ
- فريشة (سيم)
- زيت للقلي
- (الشاربات :
- 100 مل ماء
- 100 غ سكر
- مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة
- كاكاو



- العجينة :
- 20 غ خميرة الخبز
- 250 مل طليب
- 2 قرصات ملح
- 2 بيض، فانيليا
- 120 غ سكر
- مسحوق

- 5- أفريشي مولات الكيك الصغيرة بسورق الأكنيوم ثم اطلبيها بالزيت.
- 6- ضعي الخليط المتحصل عليه في المولات، أتركها تتخمر في فرن طاقىء و مصباح مشعل.
- 7- في مقلاة، سخني الزيت ثم اترعي الحلو من المولات و اقليها.
- 8- حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي الماء، السكر و الكاكاو، ضعيها

- 1- ذوبي الزبدة و الحليب في المسخن الكهربائي ثم اترعيها و أضيفي السكر مع الحفق بواسطة خلاط كهربائي.
- 2- أضيفي الملح، الفانيليا و الخميرة، أخفقي كذلك ثم أضيفي البيض و اخفقي مرة أخرى.
- 3- أضيفي الكاكاو مع الحفق دائما ثم أضيفي القرينة.
- 4- أخففي الجوز المريح ثم الشكلاطة المبشورة، أخلطي.



3



2



1



6



5



4



9



8



7

# كوكيز بالشكلاطة بالحليب

- 100 غ شكلاطة  
بالحليب  
- 1 بيضة  
- 1 قمرصة ملح

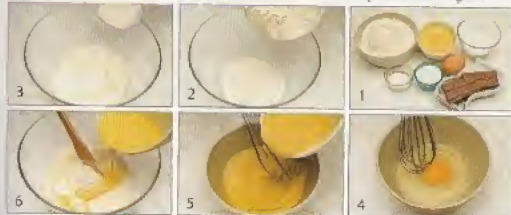


- 240 غ قمرينة مفريلة  
(سيم)  
- 70 غ سكر مسحوق  
- 100 غ زبدة ذائبة

1- حضري المقادير اللازمة.  
2- في وعاء، أخلطي  
القمرينة، الخميرة و الملح.  
3- أضيفي الفانيليا  
و السكر الناعم، أخلطي.  
4- في وعاء آخر و بواسطة  
المخلط اليدوي، أخلقي  
البيضة

5- أفرغي عليها الزبدة  
الذائبة مع مواصلة الخفق.  
6- أفرغي هذا الخليط  
الأخير على الأول مع المخلط  
بواسطة ملعقة خشبية  
مسطحة.

7- ذوبي الشكلاطة في



# أساور الكعيكعات بالسكر الناعم

العجينة :

- 250 غ فريضة (سبم)
- 50 غ سكر مسحوق
- 70 غ زبدة طرية
- 1 بيضة



- 1 ملعقة كبيرة خميرة
- الخبز
- قشور ليمونة
- 1 فرصة ملح
- ماء + حليب

- زيت للقلي
- التزيين :
- سكر ناعم

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، ضعي الفريضة، السكر، الخميرة، قشور الليمون و الملح، اخلطي الكل.
- 3- أضفي البيضة و اخلطي بواسطة ملعقة خشبية.
- 4- أضفسي الزبدة الطرية و اخلطي كذلك.
- 5- أفرغي الحليب و الماء تدريجيا و اجععي الخليط حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركها تتخمر.
- 6- على طاولة عمل

- و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسك 1 سم.
- 7- بواسطة سول، قطعي دوائر ثم ضعي ثقباً صغيراً في الوسط بواسطة سول صغير. أتركها تتخمر مرة أخرى.
- 8- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكعيكعات.
- 9- بعد الطهي، رديها بالسكر الناعم.

